

Saladette, mit 2 Flügeltüren GN 1/1, steckerfertig

inkl. 3-seitigem Glasaufsatz.

Abmessungen

Länge:	950 mm
Tiefe:	700 mm
Höhe:	850/1200 mm

Schneidbrett

Das auf dem Edelstahl-Korpus aufgesetzte Schneidbrett ist aus lebensmittelechtem Kunststoff.

Ausführung

Der Kühltsch-Außenkorpus ist komplett aus Edelstahl 1.4016.

Die Sichtseiten sind matt geschliffen (Korn 220).

Der Innenkorpus ist komplett aus Edelstahl 1.4016.

Die Auflageschienen für Gastronormbehälter bzw. Roste sind in einem Raster von 54 mm höhenverstellbar.

Der Saladetten-Ausschnitt ist ausgelegt zur Aufnahme von handelsüblichen Gastronormbehälter GN 1/2, 1/3 usw. bis zu einer max.

Tiefe der Behälter von 200 mm.

Eigenkühlung

Das unverwüstliche Verdampfersystem ist in der Rückwand eingeschäumt. Dadurch entsteht ein Hygienevorteil durch einen verdampferfreien Innenraum. Die Kühlung mit Umluft, automatischer Abtaugung und Tauwasserverdunstung. Das steckerfertige Gerät ist inklusive Ein-/Ausschalter und thermostatischer Regelung.

Isolierung

42 mm - hochdruckgeschäumt.

Flügeltüren

Die Flügeltüren sind doppelwandig, komplett aus Edelstahl

1.4016, - hochdruckgeschäumt. mit integrierter Griffleiste

und gepresstem Umschlag. Die Scharniere sind wartungsfrei.

Die Hohlkammer - Magnetdichtung ist gesteckt und ohne Werkzeug auswechselbar.

Technische Daten

Bruttoinhalt:	270 ltr.
Temperaturbereich:	+2°C bis +12°C
Isolation:	42 mm
Kälteleistung:	330 Watt -10°C VT/+32°C UT
Anschlußwert:	320 W/ 230 V
Kältemittel:	R 134 a
Gewicht brutto/netto:	108 kg / 98 kg
Energieverbrauch:	1,7 kWh / 24 h

Zubehör

4 Paar Auflageschienen kipsicher

Fabrikat

Hersteller: CHROMOnorm Produktlinie CHROMOfair

Type: AKTSA79500EV